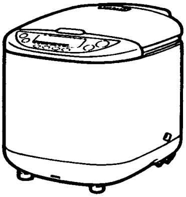
型式名	RR-05MLT RR-07MLT RR-10MLT



電子ジャー付ガス炊飯器

型　番　11-950・11-951・11-952

取扱説明書

保証書別添

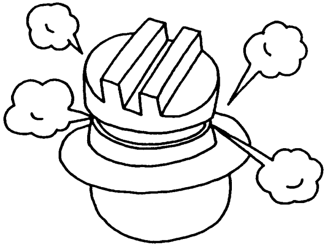
必ずこの取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

＝別添の保証書とともに大切に保管してください＝

大阪ガス

このたびは電子ジャー付ガス炊飯器をお求めいただきまして、ありがとうございます。
●この機器は家庭用製品です。
●本製品は国内専用です。海外では使用できません。
●取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、または当社にて再購入してください。

かまど炊きと同じおいしさ



1. 薪に負けないガスの強火

2. 釜全体をムラなくつつみ炊き

3. 羽釜と同じ5.5mmの鋳物厚釜

4. かまど炊き職人の技をマイコンが記憶

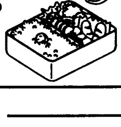
カニ穴やうっすらできるこげはガスならではの強火、おいしさの証です。

炊きあがり調節

かたさ・ねばり・こげめはお好みやメニューに合わせて調節できます。

カレーやおすしにはかためのあっさりごはん

お弁当には冷めてもおいしいやわらかめのもちもちごはん



上手に保温

長時間保温

ガスと電気のダブル保温で24時間おいしさを長持ち

再　加　熱

いつでもアツアツ

炊きたてのおいしさ

炊き分けメニュー

白米
白米お急ぎ
炊き込み・おこわ
おかゆ
玄米

5種類の炊飯レパートリー

調理タイマー

蒸しやきケーキやカスタードプリンなどお子様でも簡単におやつができます。

も く じ

安全上のご注意　必ずお守りください…………3

お使いになる前に

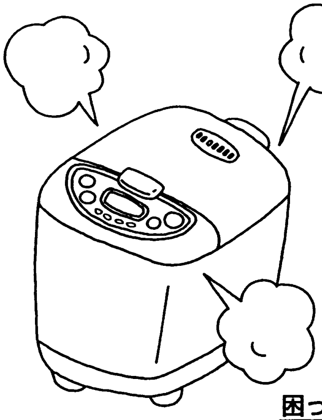
各部の名称……………………………7
時計の合わせかた……………………9

使いかた

お米の準備……………………………10
炊飯器の準備…………………………10
ご飯の炊きかた　1）白　米…………11
2）お好み炊飯調節……13
3）白米お急ぎ…………15
4）炊き込み・おこわ……15
5）おかゆ………………16
6）玄　米………………16
タイマー炊飯…………………………17
保　温　通常保温と長時間保温………19
再加熱………………………20
調理タイマー…………………………21
お手入れ………………………………23

困ったときは

こんな表示がでたときは……………25
故障かな?と思ったときは…………26
仕　様…………………………………27
消耗部品について……………………28
長時間使わないときは………………28
アフターサービス……………………28



安全上のご注意 （必ずお守りください）

この取扱説明書および製品には、お客さまや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために、いろいろな絵表示をしています。
その表示を意味は次のようになっています。内容をよくご理解の上本文をお読みください。

表示	意味
⚠危険	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危機が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が障害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

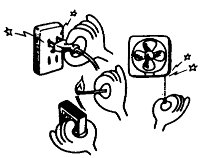
絵表示について次のような意味があります。

一般的な危険・警告・注意	発火注意	一般的な禁止	火気禁止	必ず行う
感電注意	高温注意	接触禁止	分解禁止	電源プラグを抜け

⚠危険

■ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの「入・切」、電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しない

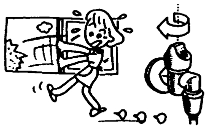
炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



火気禁止

■ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する

①すぐに使用をやめ、ガス栓を閉める。
②窓や戸を開けガスを外に出す。
③もよりのガス事業者(供給業者)へ連絡する。



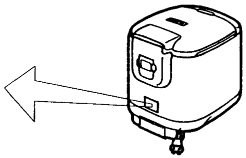
⚠警告

■必ず銘板に表示してあるガス種(ガスグループ)・電源(AC100V)を使用する

使用ガス・使用電源を一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどしたりすることがあります。また、故障の原因にもなります。
使用ガスがわからない場合はお買い上げの販売店、またはもよりのガス事業者（供給業者）にご連絡ください。
※転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

〈銘板〉の例　13Aの場合

RR-07MLT
ガスグループ・ガス種 → 都市ガス用　13A
ガス消費量 → 2.15kW（1850kcal/h）
AC100V　50-60Hz　14W
製造年月・製造番号 → 98.07-000001



ガス種・電源の確認

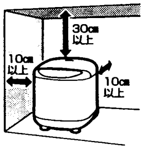
⚠警告

■設置するときは可燃物との距離を確実に離す

可燃物からの距離が近いと火災の原因となります。火災予防条例で定められています。必ず守ってください。
また可燃性の壁にステンレス板などを張った場合でも可燃物と同様の距離が必要です。

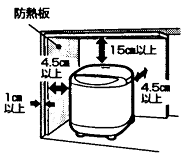
■周囲の壁などが木材のような可燃物の場合

周囲の壁から10cm以上、上方30cm以上必ず離してください。



■可燃物の壁から10cm以上、上方から30cm以上離せない場合

防熱板を壁に取り付けてください。
※防熱板については、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。



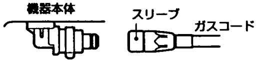
■機器を設置した後、周辺を改造する場合も設置基準を守る

吊り戸棚などを付ける場合も可燃物との距離を確実に離し基準をお守りください。

■ガスの接続

接続は必ず専用のガスコードを使用する。傷んだガスコードは使用しない。
誤った接続は、ガス漏れや火災の原因となります。

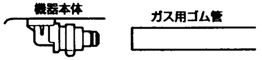
正しい接続



■LPガスは3m以内のガスコードで接続してください。
（ガスコードを外し、再度接続した場合都市ガス13Aに比べ、LPガスは出てくるまでの時間がかかるため）

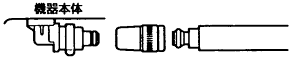
誤った接続

■ガス用ゴム管やビニール管の使用禁止



■器具用スリムプラグ取付け禁止

■ゴム管用プラグ・カチットの取付け禁止



お願い

■ガス接続部に傷ついたり、汚れや異物が付着するとガス漏れの原因になります。ていねいにお取扱いください。また、お使いにならないときは、お買い上げの際に取付けられていたキャップをはめてください。

■機器に接続しているガスコードのスリーブ（金属部）が置き台などに当ると抜け、ガス漏れの原因になります。ガスコードが確実に差し込まれていることを確認してください。

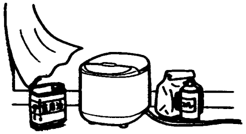
■ガスの接続がわからない場合はお買い求めの販売店またはガス事業者(供給業者)までご連絡ください。

安全上のご注意 （必ずお守りください）

⚠警告

●炊飯器の上や周囲にカーテン、買いものぶくろなどの可燃物やスプレーなどの引火性のものは置かない

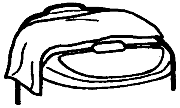
火災の原因となります。



●ふきん・タオルなどをかぶせない

不完全燃焼や機器の損傷・火災の原因となります。

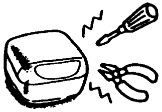
発火注意



●機器に手を加えない

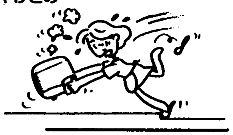
お手入れが必要なところ以外は絶対に分解したり修理・改造はしない。
火災・ガス漏れやけがの原因となります。

分解禁止



●炊飯中に持ち運ばない

炊飯中は高温のため危険です。
転倒すると火災・やけどの原因となります。



●給排気口やすき間にピンや針金などの金属物など異物を入れない

感電や異常動作してけがをする恐れがあります。

●子どもや取り扱いに不慣れな方だけで使わせない

やけど、感電、けがをする恐れがあります。

●機器を水につけたり、水をかけたりしない

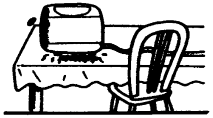
ショート・感電・不完全燃焼の原因となります。

感電注意

●落下物の恐れのある棚の下や新聞紙、ビニールシートなどの熱に弱い敷物の上で使わない

火災の原因となります。

発火注意



●地震などの異常時はあわてずに使用を中止し、ガス栓を閉め、電源プラグを抜く

ガス栓を閉める

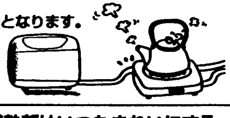
●電源プラグのほこりはふき取る

火災の原因となります。

⚠注意

●ガスコードは炊飯器の下側を通さない。ガステーブルコンロなど他の熱源にふれない。無理に折り曲げたり、引っ張ったり、ねじったりしない

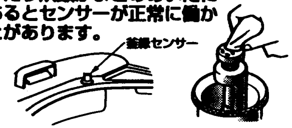
コードを傷める原因となります。



●水のかかるところやガステーブルコンロなどの他の熱源の近くでは使わない

故障・火災の原因となります。

●釜縁センサー・感熱部はいつもきれいにする
汚れていたり炊飯かまとのあいだに異物があるとセンサーが正常に働かないことがあります。



●電源コードは加工したり、無理に曲げたり、たばねたりしない

●たこ足配線しない

火災・漏電・感電の原因となります。

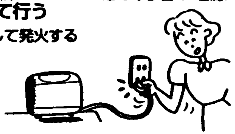
●傷んだ電源コードや電源プラグ、差し込みのわるいコンセントは使用しない

●濡れた手で電源プラグをさわらない
感電の恐れがあります。

感電注意

●電源プラグを抜くときは、必ず先端の電源プラグを持って行う

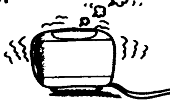
感電やショートして発火することがあります。



●高温の排気、蒸気に注意

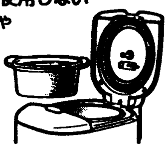
●炊飯中、炊飯直後は操作部・キャッチボタン以外は手を触れない

高温注意　接触禁止



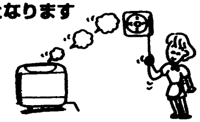
●専用の炊飯かま以外は使用しない

過熱・異常燃焼による故障や火災の原因となります。



●お部屋の換気口（吸気口・排気口）は常に確保し、使用中は換気する
不完全燃焼の原因となります

換気をする



●落雷の恐れがあるときは使用を中止し、電源プラグ抜く

過電流による故障の原因となります。

●車両船舶での使用はしない

使用中に機器が傾いたりし、火災ややけどの原因になります。

●バーナー部にしゃもじなど可燃物を落としたまま炊飯しない

炊飯中に燃えだし危険です。

発火注意

●強い風の拭き込む所では使用しない

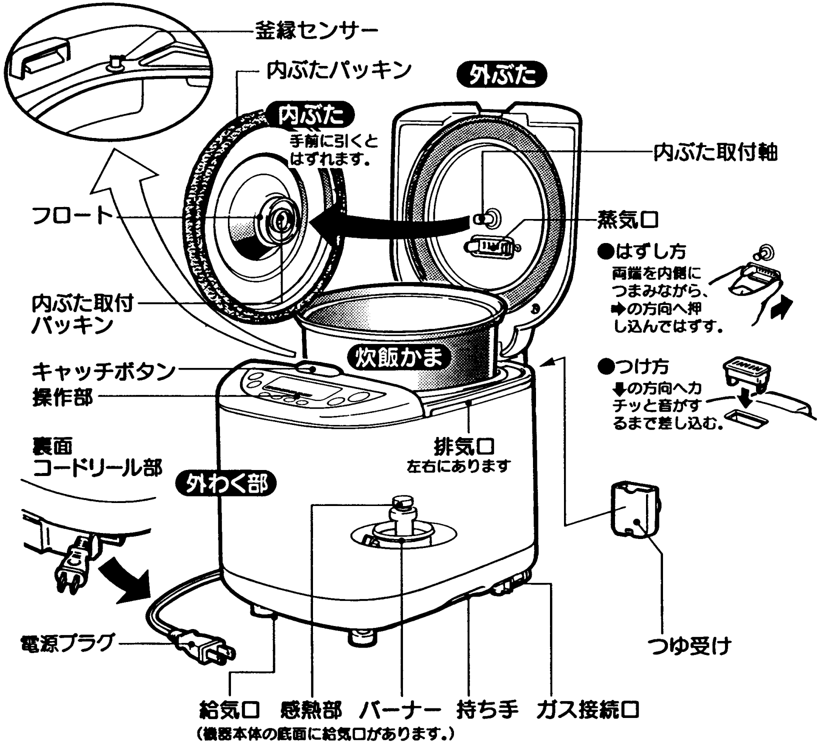
吹きむらなど、おいしく炊けない原因となります。

●湯沸器の下では使用しない

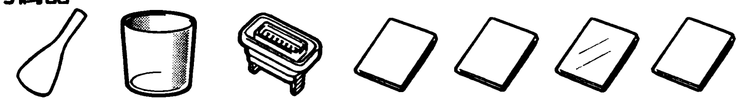
排気や水蒸気によって湯沸器が誤動作する原因となります。

■ 各部の名称

■本体



付属品



しゃもじ　計量カップ　おかゆ·玄米専用蒸気口　取扱説明書　メニューブック　操作早見表　保証書

■操作部

ご注意 ■キーは「ピッ」と音が鳴るまで確実に押してください。
(マイコン制御ですので押し続ける必要はありません。15秒以上押し続けると異常と判断し、故障表示することがあります。)

■キーを押す時は必ず手で操作してください。また、濡れた手で操作しないでください。

■電源プラグをコンセントに差し込みます。
表示は説明のため全て表示しています。実際は動作状態に応じて表示されます。

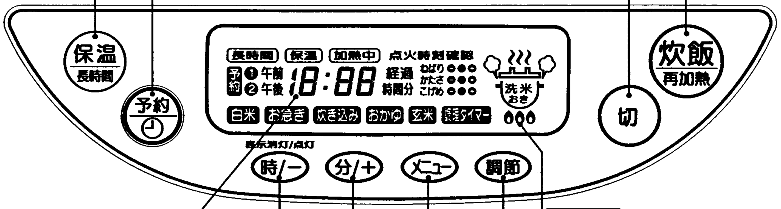
保温／長時間 キー
- ●保温したいときに押します。通常、白米、白米 お急ぎ、玄米は炊きあがり後自動的に保温になります。
- ●長時間保温したいときは、通常保温中に1回押します。

予約／時計 キー
- ●予約と時計の時刻合わせをセットするときに押します。
- ● 現在時刻をセットするときは5秒以上押します。

切 キー
- ●キーの押しまちがいを取り消ししたいときに押します。
- ●タイマー予約の取り消しや炊飯・保温をやめたいときに押します。

炊飯／再加熱 キー
- ●炊飯、タイマー炊飯するときに押します。
- ●保温中に押すと、ご飯をアツアツに温め直します。(保温中に1回押す)

炊飯中、再加熱中はキーが赤色に光ります。



現在時刻(時計)表示
タイマー予約表示
保温経過時間表示
調理タイマー設定時間表示

燃焼表示
火がついているとき表示します。
(炊飯中に中央の炎マークは消灯することもありますが故障ではありません。両側の炎マークは、炊飯中点灯しています。)

時／ー キー(表示消灯／点灯 キー)
分／＋ キー

●現在時刻・予約時刻合わせやお好み炊飯調節を行うときに押します。

時/ー 分/＋	現在時刻・予約時刻合わせ。
時/ー 分/＋	ねばり・かたさ・こげめの調節
表示消灯/点灯 時/ー	省エネのため使用していないとき押すと表示を消灯(点灯)します。

メニュー キー

●メニューを選ぶときに押します。
(キーを押すごとにメニューが変わります。)

白米 → 白米 お急ぎ → 炊き込み → おかゆ → 玄米 → 調理タイマー → 白米

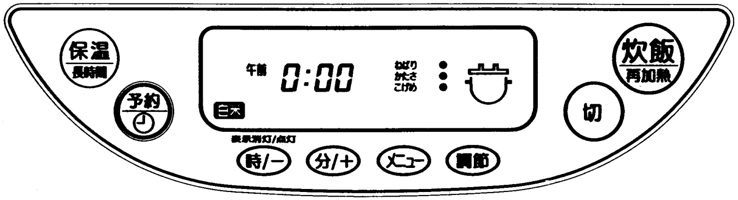
調節 キー

●ねばり・かたさ・こげめをセットするときに押します。
(キーを押すごとに調節内容が変わります。)

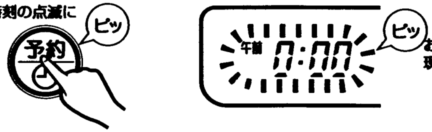
ねばり → かたさ → こげめ → ねばり

時計の合わせかた

ご注意 タイマーを使って炊く場合は、現在時刻が正しくセットされていないと、ご希望の時刻に炊きあがりません。

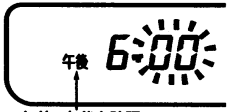


1 予約時刻の点滅が現在時刻の点滅に変わるまで**5秒以上**



お知らせ音の後
現在時刻が点滅

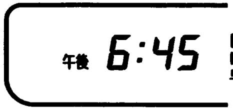
2 (時/ー) キーを押して「時」をセットする



「時」をセット中
「分」は点滅しています。

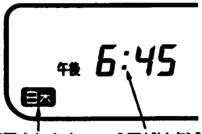
午前・午後を確認

(分/＋) キーを押して「分」をセットする



「時」・「分」キーは押し続けると早送りできます。

3 再度 (予約) を押す



表示されます　1回だけ点滅します

●時刻合わせ完了
●どの手順でも次の手順まで約5秒以内に操作しなければ、表示中の時刻数字がセットされます。

午前0:00が出たとき

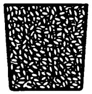
●はじめてお使いのとき、全表示を点灯後、午前0:00が出たときは「時計の合わせかた」で現在時刻をセットしてください。
●1時間以上電源プラグを差し込んでおけば、電源プラグを抜いても約24時間時計機能は動いています。表示は消えていますが、電源プラグを差し込むと、現在時刻が表示されます。

現在時刻がずれているとき

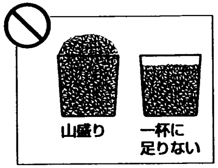
●室温などにより、多少ずれることがあります。その場合、「時計のあわせかた」で合わせ直してください。（炊飯中、タイマー予約中、保温中は合わせ直しができません。）

使用前の準備　お米の準備

1 付属の軽量カップでお米を計る



すりきり1杯
約180mℓ(約1合)です。



計量米びつより計量カップの方が正確です。炊きあがりがいつもと違ったら、付属の計量カップで確認しましょう。

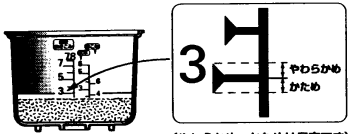
2 たっぷりの水で手早くとぐ

①たっぷりの水で手早くかき混ぜ、表面のゴミを洗い流す。
②水をきり、やさしく、シャカシャカとリズムよく米をとぐ。
③白いとぎ汁を、水で洗い流す。
④　②、③を数回繰り返し、3分以内にとぎ終る。
※時間がかかりすぎたり、とぎ足りないと黄ばみやこげが強くなりぬか臭くなります。

お願い
●釜のフッ素加工を長持ちさせるためにはボールなどをご使用ください。
●米粒を砕かないために、泡立て器などは使わないでください。

3 メニューに合わせて水加減する

●明るく、水平な台の上でお米を水平にならし、炊飯量に合わせて目盛りまで水を入れてください。左右にある目盛り同じ高さになるように合わせてください。
●かたさは「調節」キーで選択できます。
●さらにお好みのかたさに炊きたいときは、目盛りの巾の範囲で水加減してください。



（やわらかめ、かためは目安です）

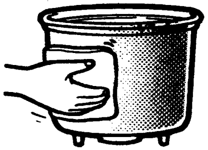
麦まぜご飯や、輸入米・ブレンド米は目盛りより多めに、胚芽米は目盛り通りで1時間くらい水につけておくとよりおいしく炊きあがります。

使いかた

使用前の準備　炊飯器の準備

1 炊飯かまをセットする

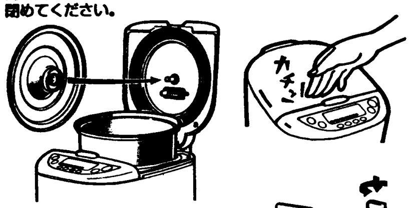
●炊飯かまの外側や底・縁の部分の水分や、米粒などの異物はふきとってください。



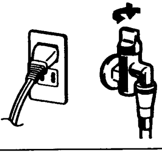
異物が付着しているとおいしく炊けない原因となります。

2 内ぶたをつけ、外ぶたを閉める

●内ぶたがついていることを確認し、カチッと音がするまで閉めてください。

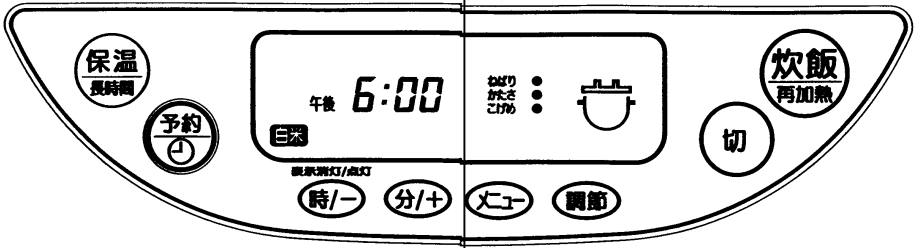


3 電源プラグを差し込み、ガス栓を全開にする



ご飯の炊きかた

■白米
（洗米すぐ・洗米おき）

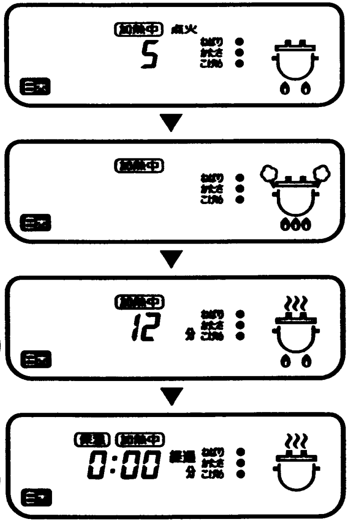


洗ってすぐのお米を炊く場合（洗米すぐ）

押す

炊飯キーが赤色に光ります

炊飯中の表示



点火前
（5秒間の秒読み後点火）

炊飯中

むらし中
むらし完了までの残り時間を表示
（むらし開始時「ピッピッ」と消火をお知らせ）

炊きあがり
自動的に保温
保温経過時間を表示
（「ピー」とむらし完了炊きあがりをお知らせ）

炊飯キーの赤色の光は消えます

炊きあがりまでの時間の目安

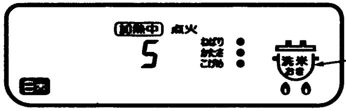
型　番	炊飯量（カップ）	時　間（分）	
		洗米すぐ	洗米おき
11-950	1～5.6	約 39～43	約 29～31
11-951	1～7.8	約 39～45	約 29～32
11-952	2～11	約 40～47	約 30～35

洗ったあとじゅうぶん水にひたしたお米を炊く場合（洗米おき）

押す

ゆっくり続けて2回押してください

炊飯キーが赤色に光ります



"洗米おき"と表示されることを確認してください。

米に水を吸わせる行程を短縮するため洗ってすぐのお米を炊く場合に比べ約10分早く炊きあがります。

あとは洗ってすぐのお米を炊く場合と同じです。

ここがポイント

ご飯が炊きあがったら余分な水分をとばし、おいしく食べるために底からご飯全体をよくほぐしてください。
ほぐし忘れると水分が残りご飯がべたつく原因となります。

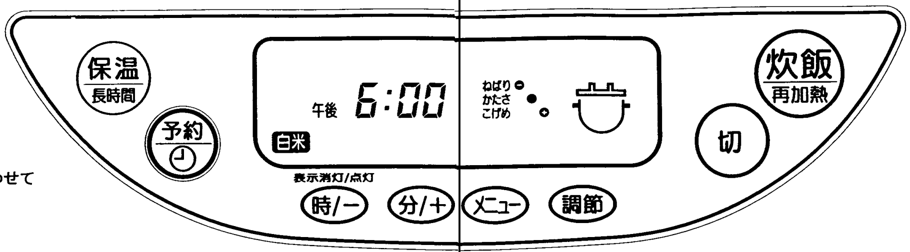
ひたし時間の目安

	春～夏	秋～冬
白　米	30分以上	60分以上
胚芽精米 輸入米・ブレンド米 古　米	60分以上	90分以上

ただし、12時間以上のひたしおきは腐敗の原因となります。

ご飯の炊きかた

■お好み炊飯調節



■カレーやおすしには、かためのあっさりごはん。
お弁当にはさめてもおいしいやわらかめのもちもちごはん。
■ねばり･かたさ･こげめをお好みのメニューを合わせて調節できます。
■0を基準に＋5～－5(11段階)まで調節できます。

1 調節 押す

ピッ

0 ねばり ●

押すごとに
ねばり
⬇
かたさ
⬇
こげめ
の順に点灯、設定したいところに合わせる。

2 時/－ 押す

分/＋ 押す

分/＋ キーで＋5段階　5 ねばり

時/－ キーで－5段階　-5 ねばり

「＋」・「－」でお好み、用途に合わせて調節する。

3 再度 調節 を押す　設定完了

ピッ

・どの手順でも次の手順まで約5以内に操作しなければ、表示中の数字がセットされます。

※途中 切 キーを押すと取り消しとなり前回の設定に戻ります。

あとは 炊飯 再加熱 を押して炊飯します

ピッ

炊飯 再加熱 キーが赤色に光ります。

※一度選んだ「ねばり・かたさ・こげめ」は記憶されますので毎回合わせる必要はありません。
次に変更するまで記憶されています。

お好み調節のポイント……

メニュー	ねばり	かたさ	こげめ	備　　考
お弁当	＋2～＋5	－2～－4	0	冷めてもおいしいやわらかめのもちもちした炊き上がり
おすし	－3	＋3	0	お酢を含みやすく混ぜてもべたつかないさらっとかため
カレー	－2～－5	2～5	0	カレーを混ぜてもつぶれないさらっとかため
炒飯・ピラフ	－5	＋5	0	一粒づつほぐれるぱらっとした炊き上がり
こってり洋食	0～4	0～2	0～3	ハンバーグやフライに良く合う、ねばりがありしゃっきりした炊き上がり
あさっり和食	－2～1	－2～0	0～3	焼き魚や煮物に良く合うあさっりやわらかめ

※「ねばり」「かたさ」は水量・ひたし時間・お米の銘柄で変化します。
※基準の「0」では、新米はやわらかめに、夏場のお米や古米はかために炊きあがりますのでお好みに合わせて調節してください。

調節できるメニュー……

	「＋」側調節	「－」側調節
ねばり	もちもち	あっさり
かたさ	かため	やわらかめ
こげめ	こげ色つき(強)	こげ色なし(弱)

●洗米おき炊飯での「かたさ」調節はかまの三角目盛りで行ってください。
●洗米すぐ炊飯でのかたさの変化は調節メニューの「かたさ」とかまの三角目盛りの「かたさ」で大きく変化します。
●「かたさ」の調節を行うと炊飯時間が変わります。やわらかくすると時間が長くなります。

調節できるメニュー……

	ねばり	かたさ	こげめ
白　米	○	○	○
白米 お急ぎ	―	―	○
炊き込み(おこわ)	―	―	○
おかゆ	―	―	―
玄　米	―	―	○

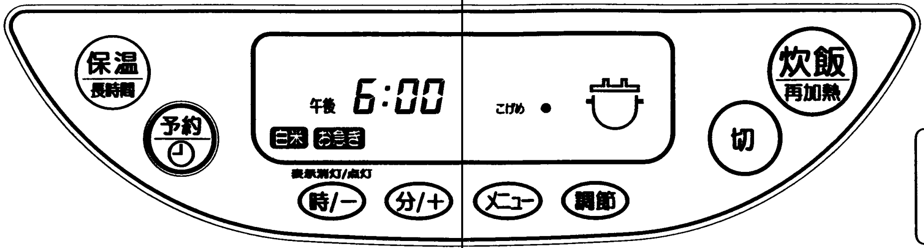
白米 お急ぎ
炊き込み
玄米
は「こげめ」のみ調節できます。

かたさの調節は水量で加減してください。

使いかた

ご飯の炊きかた

■白米お急ぎ
■炊き込み(おこわ)
■おかゆ
■玄米



おかゆ・玄米を炊くときは

外ぶたに付いている蒸気口を必ず専用の蒸気口に取りかえてください。
(おねばのふきこぼれを防止する。)

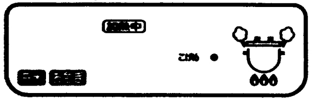
白米お急ぎ

白米 メニューより約　分早く炊きあがります。

1 メニュー（ピッ）押して 白米 お急ぎ に合わせる

白米 お急ぎ 点灯

2 炊飯（ピッ）押す 炊飯 キーが赤色に光ります



「こげめ」のみ調節できます。

あとは 白米 の場合と同じです。
炊きあがり後、自動的に保温になります。

- ●洗米おき、タイマー炊飯はできません。
- ●少しかために炊きあがります。

炊き込み(おこわ)

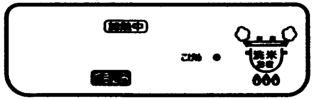
●お米をじゅうぶん水にひたした後、調味料・具を加えます。調味料や具が沈澱するとうまく炊けない原因となるのでかきまぜずすぐ炊飯してください。

1 メニュー（ピッ）押して 炊き込み に合わせる

炊き込み 点灯

2 炊飯（ピッ）押す 炊飯 キーが赤色に光ります

「洗米おき」点灯



「こげめ」のみ調節できます。

- ●具の変質を防ぐためお米に水を吸わせる工程を短縮する「洗米おき」でしか炊飯できません。
- ●タイマー炊飯はできません。
- ●白米よりこげが強くなります。こげが気になる場合は調節キーで ⊖ に合わせてください。

あとは 白米 の「洗米おき」の場合と同じです。
炊きあがり後は具の変質を防ぐため保温になりません。

炊きあがりまでの時間の目安

型　番	炊飯量(カップ)			時　間(分)		
	白米お急ぎ	炊き込み	おこわ	白米お急ぎ	炊き込み	おこわ
11-950	1～5.6	1～4	2～4	約 26～29	約 27～31	約 27～31
11-951	1～7.8	1～6	2～6	約 26～29	約 28～32	約 28～32
11-952	2～11	2～8	3～7	約 27～34	約 28～33	約 28～33

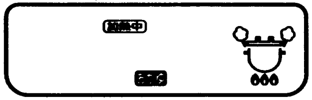
おかゆ

「ぽってりした全がゆ」と「さらっとした7分がゆ」の2種類のおかゆができます。

1 メニュー（ピッ）押して おかゆ に合わせる

おかゆ 点灯

2 炊飯（ピッ）押す 炊飯 キーが赤色に光ります



じゅうぶん水にひたした場合

炊飯（ピッ ピピッ）2回押す

洗米おき点灯

あとは 白米 の場合と同じです。

- ●時間がたつと風味を損ないますので炊きあがり後保温になりません。なるべく早くお召しあがりください。
- ●タイマー炊飯できます。

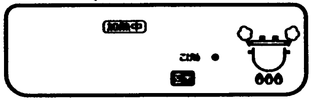
玄　米

全玄米・2分づき米・5分づき米が炊けます。

1 メニュー（ピッ）押して 玄米 に合わせる

玄米 点灯

2 炊飯（ピッ）押す 炊飯 キーが赤色に光ります



「こげめ」のみ調節できます。

あとは 白米 の場合と同じです。
炊きあげ後、自動的に保温になります。

ここがポイント　1～3時間、水にひたした方がよりおいしく炊きあがります。

- ●じゅうぶんにひたしてもおいしく炊きあげるためお米に水を吸わせる工程を短縮する「洗米おき」では炊飯できません。
- ●タイマー炊飯できます。

炊きあがりまでの時間の目安

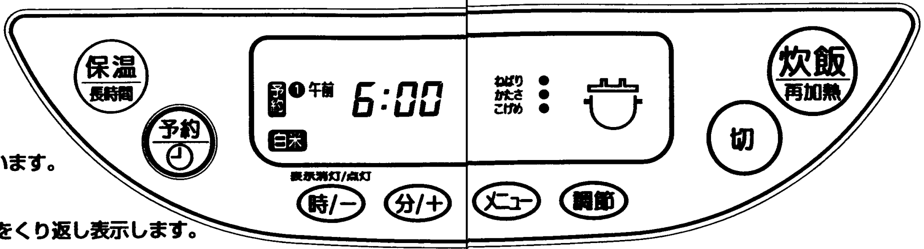
型　番	炊飯量(カップ)			時　間(分)		
	全がゆ	7分がゆ	玄　米	おかゆ・洗米すぐ	おかゆ・洗米おき	玄　米
11-950	0.5～2.0	0.5～1.5	1～4	約 43～46	約 35～40	約 70～76
11-951	0.5～2.0	0.5～1.5	1～6	約 43～46	約 35～40	約 70～78
11-952	0.5～2.0	0.5～2.0	2～8	約 43～46	約 35～42	約 72～80

タイマー炊飯

■必ず現在時刻を確認してください。
　現在時刻が合っていないと、予約した時刻に炊きあがりません。

■タイマー予約は1時間30分後から12時間以内にしてください。

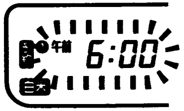
■2通りのタイマー予約ができます。
　あらかじめ以下の予約時刻が設定されています。
　　予約①午前6:00
　　予約②午後7:00
　予約キーを押すごとに「予約①」「予約②」をくり返し表示します。



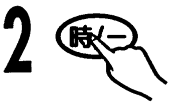
おかゆ・玄米の場合は、はじめにメニューを合せてください。

1

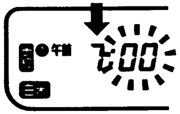
押す



2

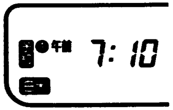


押す



「時」を設定中、「分」点滅

押す



押し続けると早送りできます。

「分」点灯に変わる
10分単位でセットできます。

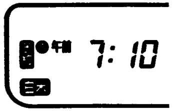
3

押す

予約時刻を合わせて5秒以内に炊飯キーを押して、予約完了

「点火時刻」が点滅し、5秒間点火予定の時刻を表示します。

タイマー予約完了

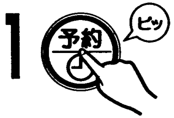


待機中予約時刻を表示

点火時刻になると 予約 を表示したまま 白米 の洗米おきと同様に炊飯します。

一度予約したら

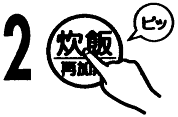
1



押す

予約時刻を記憶しているので毎回セットする必要はありません。

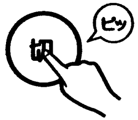
2



押す

予約時刻を確認してください。

予約の途中変更・取消しのときは



押す

はじめからやり直してください。

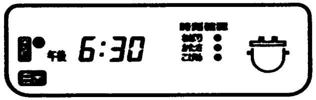
タイマー待機中予約キーを押すと現在時刻が表示されます。

タイマーを使うときのポイント

タイマーの使えない時間

■1時間30分未満
　「ピピピピピッ　ピピピピピッ」と鳴りすぐ炊飯しはじめます。

■12時間以上
　「ピピピピピッ　ピピピピピッ」と鳴り点火時刻を表示し、"点火時刻確認"が点滅後"時刻確認"が点灯します。



予約時間を12時間以内に変更してください。そのまま炊飯キーを押すと12時間後に炊きあげ、あとは保温を行います。

タイマー待機中に炊飯かまを取り出さない

■炊飯かま取り出すとタイマー予約は取り消しになります。「一度予約したら」の手順に沿って再度予約してください。

おかゆは保温しない

■白米・玄米は自動的に通常保温を行います。
　おかゆは風味を損うため保温しません。

保温経過時間は、表示しません。

タイマーの使えないメニュー

●白米お急ぎ

●炊きこみ（具の変質を防ぐため）

保　温

炊きあがり後は自動的に通常の保温になります。

ただし、炊き込み(おこわ)・おかゆは保温になりません。

保温の選択

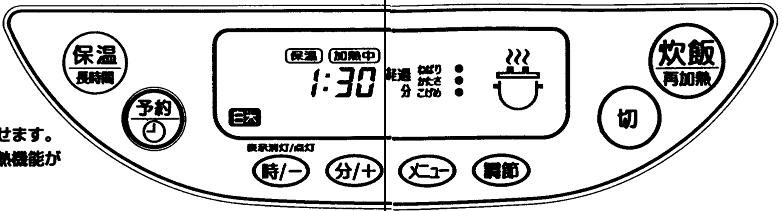
●通常の保温と長時間用の保温を選択できます。

●通常保温は電気のみで、長時間保温は電気とガスのダブル保温でニオイや黄ばみを抑えおいしさを長持ちさせます。

●保温中のご飯を炊きたてのようにアツアツに温める再加熱機能がついています。

お願い 炊飯かまがうきあがらないように注意する

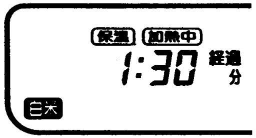
ごはんをほぐしたり、よそうときに炊飯かまがうきあがると、保温が切れることがありますのでご注意ください。



ガス栓は、閉めないでください。

通常保温

保温経過時間を表示します。



●おいしく食べるため保温は12時間までにしてください。

●長時間の停電などにより、冷めてしまったご飯の再保温はしないでください。
ニオイや黄ばみの原因になります。

長時間保温

炊きあがり通常の保温開始後すぐ、

1

押す

長時間保温開始から7時間後・4時間後・4時間後に各々、表示している点火時刻になるとガスによる加熱を行います。
（現在時刻が合っていないと点火時刻も合いません。）

加熱が終わると、保温経過時間を表示します。
(30分保温後、長時間保温完了の例)

点火回数「①」「②」「①②」で表示します。
1回　2回　3回

●長時間保温への切り替えが遅くなると効果がじゅうぶんに得られません。
おいしく食べるため加熱後または、食べる前に底からほぐすようにかきまぜ保温は24時間までにしください。

●15時間以上保温すると底のごはんがうっすらこげることがあります。

■使用後

1

押す

表示が現在時刻にもどります。

2 ガス栓を閉める

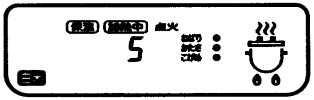
再　加　熱

保温中

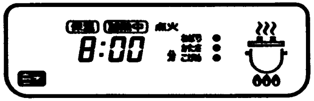
押す

キーが赤色に光ります

5秒間の秒読み後点火



加熱中(加熱時間は約8分です)



再加熱終了(「ピッピッ」と終了をお知らせ)

ご飯をよくほぐしてください。(1回再加熱の例)

●くり返し、再加熱すると底のご飯がこげたり、かたくなることがあります。（水を大さじ1杯程度かまふちから加えるとこげやかたさは抑えられます。）

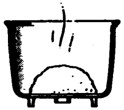
●冷えたごはんの再加熱はしないでください。
ニオイや黄ばみの原因になります。

ここがポイント　上手に保温しましょう！

こんなことに気をつけるとおいしいご飯を保温していただけます。

パサパサ乾燥させないために！

●ご飯は真ん中によせる。



●内ぶた・外ぶたのロックを確実にする。

●お茶碗1～2杯程度の少ないご飯の保温は避ける。

●長時間保温の場合、加熱後または、食べる前に底からほぐすようにまぜる。

●長時間保温の場合、食べ終わったときに、大さじ2杯程度の水をかまのふちから加える。

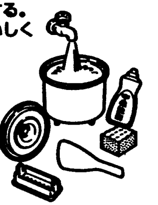
●しゃもじを入れたまま保温しない。

●付属のしゃもじを使用する。

●炊き込みご飯や、汁物は保温しない。

●直接風の当る場所（扇風機やエアコンなどの風が当る場所）での保温はしない。

●使用後毎必ずお手入れする。
こまめなお手入れがおいしく保温するポイントです。
（P23）「お手入れ」を参照してください。

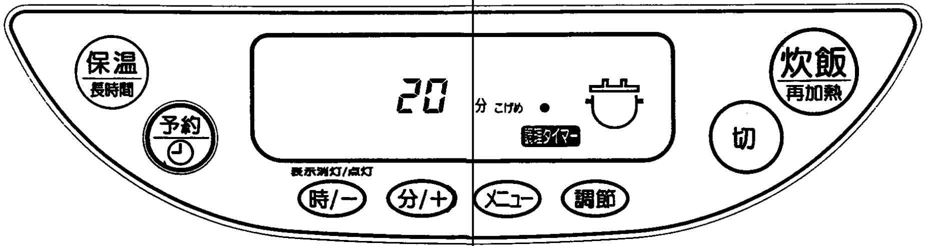


残ったご飯をおいしく！

●一食分ずつラップなどで包み、まとめて冷凍すると一ケ月は保存できます。

●電子レンジで解凍加熱すると、炊きたてのようにおいしく食べられます。

調理タイマー



調理タイマーを使ってホットケーキ、
蒸しケーキなどお試しください。

（次ページの調理例を参考にお試しください。）

1

（メニュー）押して

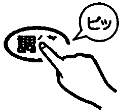
調理タイマー に合わす

最初は20分の標準タイマーが点灯します。

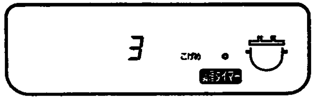
（時/ー）・（分/+）キーで時間を調節してください。（最大30分までです）

※調理の様子を見ながら調節してください。

2



（調節）押す　こげめのみ調節できます



（時/ー）・（分/+）キーでこげめを調節してください。

※少し焼き色をつけたいホットケーキなどは「+」側に、焼き色をつけたくない蒸しケーキなどは「0」に合わせるとよいでしょう。

3

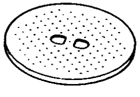
（炊飯）押す　調理を開始します

（炊飯 再加熱）キーが赤色に光ります

（別売部品）

●蒸し板
●販売部品コード：416-100-0100

お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスで購入してください。



ココア風味のホットケーキ

材料

ホットケーキミックス	190g
ココア	10g
クルミなどのナッツ類やバナナなどお好みで	適量
卵	1コ
牛乳または水	150ml
ぬり用バター	適量

作り方

①ホットケーキミックスとココアを合わせてふるい、卵、牛乳または水を加え混ぜ合わせます。
②お好みでローストしたナッツや薄切りにしたバナナなどをさらに混ぜ合わせます。
③炊飯かまに薄くバターを塗り②を流し入れ、表面を平らにならします。
④メニューキーで調理タイマーを選び、20分に合わせ炊飯キーを押します。
⑤調理完了のブザーがなったら炊飯かまを取出し、あら熱が取れたらしゃもじを添えてケーキを取出します。あつあつでも冷ましてもおいしく召し上がれます。プレーン生地にはハチミツとクリームチーズを加えたり、お好みの組み合わせでお試しください。

チーズ風味の蒸しケーキ

材料

クリームチーズ	200g
無塩バター	50g
卵	2コ
砂糖	50g
A 薄力粉	50g
A ベーキングパウダー	小さじ1/3杯
ラム酒	大さじ1杯
レーズン	30g
ぬり用バター	適量

作り方

①卵は卵白と卵黄に分け、卵白はしっかりと泡立て、半量の砂糖を2～3回に分けて加え、さらに泡立てて、メレンゲを作ります。
②クリームチーズはやわらかく練り、バターを加えクリーム状に練ります。
③②に残りの砂糖、卵黄、ラム酒を加えて混ぜ、合わせてふるったAを加えて混ぜ、半分くらい混ざれば、①の半量を加えて混ぜます。
④残りの①を加えサックリと混ぜます。
⑤炊飯かまに薄くバターを塗り④を流し入れ、表面を平らにし湯洗いしたレーズンを散らします。
⑥メニューキーで調理タイマーを選び、30分に合わせ炊飯キーを押します。
⑦調理完了のブザーがなったら炊飯かまを取出し、あら熱が取れたらしゃもじを添えてケーキを取出します。冷やして食べるとよいでしょう。

別売りの蒸し板を使って カスタードプリン

材料 プリン型4コ分

カスタード生地

牛乳	200ml
砂糖	40g
卵	2コ
バニラエッセンス	少々

カラメルソース

砂糖	20g
水	30g
ぬり用バター	適量

作り方

①カラメルソースを作ります。砂糖と半量の水を合わせ、火にかけて、茶かっ色になれば残りの水を加えて火からおろします。
②①が熱いうちに、薄くバターをぬった型に入れ冷ましておきます。
③カスタード生地を作ります。牛乳・砂糖を合わせ、80℃位にあたためて砂糖をとかします。
④卵を割りほぐし、③を加え混ぜバニラエッセンスも加えて裏ごしを通します。
⑤④を②の型に入れます。
⑥炊飯かまに蒸し板をセットし、板が隠れない程度に水を入れ、⑤を並べます。
⑦メニューキーで調理タイマーを選び、8分に合わせ炊飯キーを押します。
（調理時間は生地の温度や型の大きさにより異なりますので様子を見てください。）
⑧調理完了のブザーがなったらそのまま5分間余熱で保温してから取出します。

この他にも蒸し板を使ってふかしイモや肉まん、あんまんなどの蒸しものもおいしくできます。
調理時間は大きさによって異なりますので、様子をみながら調節してください。

お手入れ

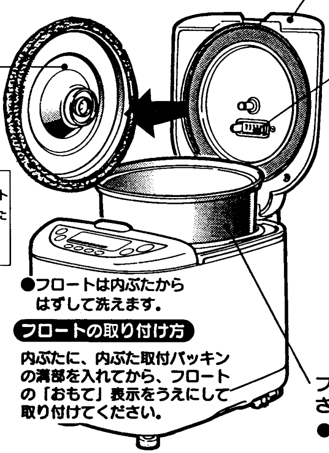
お願い まず確かめてください。
①ガス栓を締める　②電源プラグを抜く　③本体が冷えている

⚠警告

修理技術者以外の人は、絶対に分解したり、修理・改造は行わないでください。
火災・ガス漏れの恐れや異常動作してけがをすることがあります。

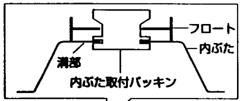
分解禁止

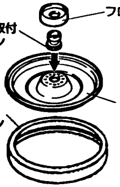
使用後は炊飯かま・内ぶた・つゆ受けを取り外して洗う。台所用中性洗剤を使い、スポンジで洗いましょう。



内ぶた
フロートの下にはおねばが残りやすいので取り外して洗いましょう。

断面図





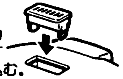
●フロートは内ぶたからはずして洗えます。

フロートの取り付け方
内ぶたに、内ぶた取付パッキンの溝部を入れてから、フロートの「おもて」表示をうえにして取り付けてください。

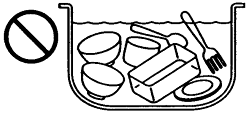
蒸気口

●はずし方
両端を内側につまみながら、➡の方向へ押し込んではずす。

●つけ方
⬇の方向へカチッと音がするまで差し込む。

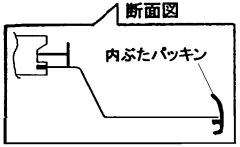


フッ素樹脂加工を長持ちさせるには
- ●研磨効果の高い洗剤や金属たわし・ナイロンたわしで洗わない。
- ●食器や刃物を入れない。

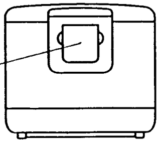


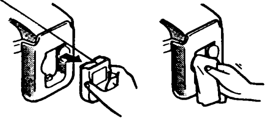
- ●炊き込みごはんなど調味料を使った後は保温せず早めに洗う。

断面図



●内ぶたパッキンは内ぶたからはずして洗えます。





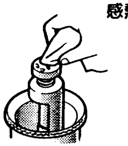
つゆ受け
内ぶたについたつゆはつゆ受けにたまります。つゆ受け、本体ともいつも清潔にしましょう。

外ぶたの内側、つゆ受け枠は毎回、よく絞ったふきんでふく。

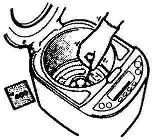
外側の汚れのひどい時

うすめた台所用中性洗剤を浸したふきんで汚れを落とし洗剤分が残らないよう十分からぶきした後、からぶきしてください。洗剤分が残ると変色や、割れの原因になります。

感熱部はいつもきれいにしておく

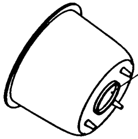


ごはん粒などの汚れが付着していると正常に炊飯できません。汚れがこびりついて取れないときは目の細かいサンドペーパー(400番程度)で傷がつかない程度にこすり取ってください。



バーナーがつまった時は歯ブラシや針金でお手入れする。

安全のため手袋をはめてください。



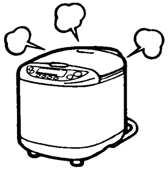
釜の中央部が汚れているとうまく炊けないことがあります。

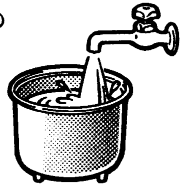
クリーニング方法

炊き込みご飯や長時間保温のあとなど、においが気になるときはクリーニングしてください。

手　順

①炊飯かまに計量カップ1杯の水を入れ、外ぶたを確実に閉める。
②調理タイマーで30分過熱する。
③消火後、炊飯かま、内ぶたを取り外し、パッキン・フロートも取り外して水洗いする。
(消火直後は高温のため、取扱いに注意してください。)





こんな表示がでたときは

■故障表示と処置方法

機器および使用方法に不具合があった場合は、自動的に炊飯・保温を停止し、時刻表示部分に下記のような2けたの数字が点滅します。

故障表示	原因	処理方法
「00」が点滅	●炊飯中に約7分以上の停電があったとき。 ●保温中に停電があり、ご飯が冷えてしまったとき。	下記「停電したら」の炊飯中7分以上の停電のときの項参照。 (切)キーを押し、「切」にしてください。冷えたご飯の再保温は黄バミ・ニオイ・パサつきの原因になります。電子レンジなどで温めなおしてください。
「10」が点滅	●50分以上バーナーが燃焼したとき。	(切)キーを押し、「切」にしてください。
「11」が点滅	●ガス栓のか開け忘れなどで正常に点火しなかったとき。	(切)切キーを押し、一度「切」にし、ガス栓を確認してください。 炊きあがりを確認し、再炊飯してください。(おいしく炊けない場合があります。)
「12」が点滅	●炊飯中に点火ミスや異常消火したとき。 ●炊飯中にガス栓をしめたとき。	
「14」が点滅	●本体にふきんをかけるなどして、釜検センサーが過熱したとき	(切)キーを押し、釜検センサーが冷えてから再操作してください。

再び同じ状態になるときは、「故障かな？と思ったときは」を参照の上、アフターサービスをお申し込みください。

「24」「31」「32」「70」「71」「72」が点滅	●センサー・スイッチ等が異常です。	(切)キーを押しても再使用できない場合は点検が必要ですから、お買い上げの販売店、またはもよりの当社へご連絡ください。

■停電したら

（途中で電源プラグを抜いたり、ブレーカーが働いたときも同じです。）

●停電中、表示はすべて消えています。

	約7分以内の停電のとき	約7分以上の停電のとき
炊飯中	自動的に復帰し、そのまま炊飯を続けます。	炊飯を停止し、「00」を表示します。 停止した場合は、(切)キーを押してから、(炊飯)キーを2回押して(洗米おき)、再炊飯することができますが、おいしく炊けない場合があります。
保温中	自動的に復帰し、そのまま保温を続けます。	そのまま保温を続けます。(ただし、停電中にご飯が冷えてしまうと保温を停止し、「00」を表示します。)
タイマー予約中	予約時刻通り炊きあがります。ただし、炊飯開始時刻まで停電が続いた場合は、炊きあがりが遅れたり、停止し、「00」を表示することがあります。停止した場合は、(切)キーを押してから、(炊飯)キーを2回押して(洗米おき)、再操作してください。	

故障かな？と思ったときは

■故障・異常の見分け方と処置方法

ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときは、そのままお使いにならず、直ちにご使用を中止してじゅうぶんな点検をお願いします。

⚠警告

使用中に異常を感じたときはすぐに使用を中止する。
①あわてず、ガス栓を閉める。　②電源プラグを抜く。

現象		●お調べいただくこと　⇒処置方法
表示がでない		●電源プラグがコンセントに差し込まれていますか。⇒電源プラグをコンセントに差し込む。
		●炊飯かまは入っていますか。⇒炊飯かまをセットする。
タイマー炊飯のとき	予約時間に炊きあがらない	●ガス栓が全開になっていますか。 ⇒ガス栓の開きが不十分だと、火力不足で炊飯時間が長くなり、やわらかめの炊きあがりになりますので、必ず全開にする。
		●現在時刻や予約時刻は、まちがっていませんか。 ⇒時刻は正しくセットする。（P.9参照）
	予約セット時アラームが鳴りすぐ炊きはじめる	●1時間30分未満の予約をしていませんか。 ⇒炊飯に、約26～45分かかるため、すぐ炊きはじめます。
	予約セット時アラームが鳴り時刻確認の表示がでる	●12時間以上の予約をしていませんか。 ⇒ひたし中の腐敗を防ぐため、12時間後には炊きあげ、保温します。
炊飯中	ふきこぼれる	●お米の量、水加減はまちがっていませんか。 ⇒計量カップでお米の量を確かめる。水加減は水平な場所で、両側の目盛りで合わせてください。おかゆ、玄米は専用蒸気口(付属)をお使いください。
		●炊飯かま・内ぶた・フロート・パッキンなどは、付け忘れたり、変形していませんか。 ⇒正しく取り付ける。変形した部品は交換する。(有償)
炊きあがり	ご飯がかたい ご飯にしんがある	●洗米後、ザルなどで水切りなどしていませんか。 ⇒洗米後は必ず水にひたし、吸水させてください。
		●ひたし時間は適正ですか。（浸しおきのお米を炊く場合） ⇒白米：春～夏　30分以上　秋～冬　60分以上 胚芽精米など：春～夏　60分以上　秋～冬　90分以上
		●炊飯かま・内ぶた・フロート・パッキンなどは、付け忘れたり、変形していませんか。 ⇒正しく取り付ける。変形した部品は交換する。(有償)蒸気もれが多いとかたくなります。
	ご飯がやわらかい ご飯がべたつく	●正しく洗米していますか。 ⇒力を入れすぎたり、お湯でお米をとぐと砕けて割れ米になるので水でやさしくていねいにといでください。
		●炊きあがったご飯をほぐしましたか。 ⇒むらしが終ったら余分な水分をとばすため、できるだけ早く底からよくほぐす。
	ご飯がこげる	●よく洗米していますか。 ⇒水がきれいになるまでよく洗う。ぬか分が残っているとこげます。
		●調味料は入れていませんか。 ⇒炊きこみご飯はこげやすいので「炊き込み」メニューで炊いてください。
		●感熱部や炊飯かまの底にご飯粒がついたり汚れたりしていませんか。 ⇒いつもきれいに保つようお手入れしてください。
		●長時間ひたしていませんか。 ⇒浸漬時間が長くなると（タイマー炊飯も含む）粉米がかま底に沈みこげやすくなります。
		●こげめ調節は強め「＋」側になっていませんか。 ⇒適切な調節にする。
保温中	乾燥・パリパリ	●長時間保温していませんか。 ⇒保温時間に比例して、乾燥がすすみパリパリになります。 通常保温でも12時間、長時間保温でも16時間以上は保温しないでください。
		●炊飯かま・内ぶた・フロート・パッキンなどは、付け忘れたり、変形していませんか。 ⇒正しく取り付ける。変形した部品は交換する。(有償)蒸気がもれると乾燥がすすみ、パリパリになります。
		●少量のご飯を保温していませんか。 ⇒少量のご飯は乾燥します。炊飯かまの中央に山型に集めてください。
	変色してにおいがする	●冷めたご飯のつぎ足しをしていませんか。⇒一度冷めたご飯は保温しない。
		●正しく洗米していますか。⇒ぬか分が残らないように水がきれいになるまでよく洗う。
		●通常保温で12時間以上保温していませんか。 ⇒12時間をこえる場合は一度クリーニングをして次回より長時間保温に切り替える。
	ご飯がべたつく	●炊きあがり後、ご飯をよくほぐしましたか。 ⇒むらしが終わったら底からほぐし、余分な水分をとばす。

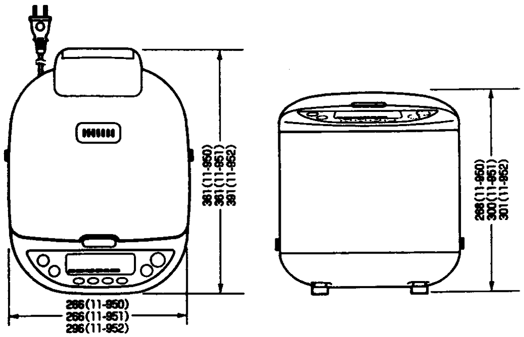
以上のことをお調べのうえ、なお異常のあるときは、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスへ連絡してください。

仕様

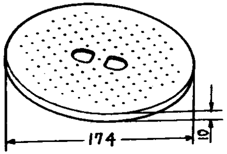
品名		電子ジャー付ガス炊飯器		
型番		11-950	11-951	11-952
炊飯量（カップ）	白米 ℓ(カップ)	0.18～1.0(1～5.6)	0.18～1.4(1～7.8)	0.36～1.98(2～11)
	お急ぎ ℓ(カップ)	0.18～1.0(1～5.6)	0.18～1.4(1～7.8)	0.36～1.98(2～11)
	炊き込み ℓ(カップ)	0.18～0.72(1～4)	0.18～1.08(1～6)	0.36～1.44(2～8)
	おこわ カップ	2～4	2～6	3～7
	全がゆ カップ	0.5～2.0	0.5～2.0	0.5～2.0
	7分がゆ カップ	0.5～1.5	0.5～1.5	0.5～2.0
	玄米 カップ	1～4	1～6	2～8
外形寸法	高さ(mm)	268	300	301
	幅 (mm)	266	266	296
	奥行(mm)	361	361	391
質量(kg)		8.0	8.5	9.3
ガス接続		ガスコード（小口径迅速継手）		
電源		AC100V 50-60Hz		
消費電力	炊飯時	14W	14W	14W
	保温時(定格)	210W	210W	233W
点火方式		連続スパーク点火		
電源コードの長さ		1.4m		
付属品		計量カップ・しゃもじ・蒸気口(おかゆ・玄米用)・取扱説明書 ごはんメニュー・保証書(別添)・クイックマニュアル		
ガス消費量	ガス種 ＼ 形式名	RR-05MLT	RR-07MLT	RR-10MLT
	13A kW(kcal/h)	2.15(1850)	2.15(1850)	2.15(1850)
	LPガス kW(kg/h)	2.15(0.154)	2.15(0.154)	2.33(0.166)

※仕様は改良のため予告なく変更することがあります。

■外形寸法（単位：mm）



■別売部品（単位：mm）
蒸し板



消耗品について

消耗部品はお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスでお買い求めください。

■炊飯かま（フッ素樹脂加工）
使っているうちに、色むら・ハガレができることがありますが食品衛生法の基準内で問題はありません。
ご使用に不便をきたすようになりましたら、炊飯かまだけをお買い求めください。
また、炊飯かまが凸凹になっている場合は、炊飯かまの交換が必要です。

■その他の部品類
内ぶた・内ぶた取付パッキン・フロート・内ぶたパッキンの変形・破損・劣化などで、ご使用に不便をきたすようになりましたら、その部品だけをお買い求めください。
しゃもじ・つゆ受け・蒸気口なども同様です。

長期間使わないときは

各部の汚れを取除き、十分に乾燥してからほこりなどの異物が入らないようにビニールに包み、お求めになったときの箱に入れ湿気やほこりの少ないところへ保管してください。
特にガス通路部（ガス接続口）には、ほこりが入ってガス通路をつまらせないように、お買い上げになった際に取付けられていたキャップをガス接続口にはめてください。

アフターサービスについて

アフターサービス（点検・修理）を依頼される前に

■「故障かなと思ったときは」の項を見てもう一度ご確認ください。それでも不具合な場合、あるいはご不明な場合はご自分で修理なさらないで、必ずガス栓を閉め電源プラグを抜いてから、お買い上げの販売店かもよりの大阪ガスにご連絡ください。

※お申しつけの際は、次のことをお知らせください。

1.品番……電子ジャー付ガス炊飯器
2.型番……11-950・11-951・11-952
本体背面に張り付けてあります。
例 (N)11-951 大阪ガス株式会社
3.故障・異常の現象（できるだけ詳しく）
4.お客様名・住所・電話番号

転居される場合

■ガスには都市ガス数種類およびLPガスの区分があります。

⚠警告

ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は、調整・改造の必要があります。転居先のガスの種類を確認のうえ、お買い上げの販売店、またはもよりのガス事業者にご相談ください。

■転居にともなう調整や改造に有する費用は保証期間内でも有料となります。
ただしガスの種類によっては調整できない場合があります。

保証について

■この機器には保証書がついています。
この電子ジャー付ガス炊飯器は保証書に記載のように、機器の故障について修理いたします。詳しくは保証書をごらんください。保証書を紛失されますと、無料期間であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保存してください。
■この機器は家庭用です。家庭用としてご使用ください。

補修用性能部品の最低保有期間について

■当社は、当商品製造中止後6年を基準に修理用性能部品を調達したうえ、修理によって性能が維持できる場合は有料修理いたします。
ただし、当商品製造中止後6年経過後であっても修理性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。